

ANNEXE 5

Les spécifications microbiologiques du cacao en poudre et du beurre de cacao

Produit	n	c	m
1. - Cacao en poudre déshydraté			
Germes aérobies à 30° C	5	2	10 ⁵
Entérobactéries	5	2	1
Staphylococcus aureus	5	2	10 ²
Levures	5	2	<10 ²
Moisissures	5	2	<10
Salmonelles	5	0	Abs
Listeria	2	0	Abs
2. - Beurre de cacao			
Germes aérobies à 30° C	5	2	10 ²
Coliformes fécaux	5	2	Abs
Staphylococcus aureus	5	2	10
Levures	5	2	10
Salmonelles	5	0	Abs

n : nombre d'unités composant l'échantillon.

c : nombre d'unités de l'échantillon donnant des valeurs situées entre «m» et «M» (M : seuil limite d'acceptabilité au-delà duquel les résultats ne sont plus considérés comme satisfaisants, sans pour autant que le produit soit considéré comme toxique).

m : seuil au-dessous duquel le produit est considéré comme étant de qualité satisfaisante. Tous les résultats égaux ou inférieurs à ce critère sont considérés comme satisfaisants.

-----★-----

Arrêté interministériel du 13 Chaâbane 1420 correspondant au 21 novembre 1999 relatif aux températures et procédés de conservation par réfrigération, congélation ou surgélation des denrées alimentaires.

Le ministre du commerce,
Le ministre de l'agriculture et de la pêche,
Le ministre de la santé et de la population,
Le ministre de l'industrie et de la restructuration et
Le ministre de la petite et moyenne entreprise,

Vu la loi n° 89-02 du 7 février 1989 relative aux règles générales de protection du consommateur ;

Vu le décret présidentiel n° 98-428 du Aouel Ramadhan 1419 correspondant au 19 décembre 1998 portant nomination des membres du Gouvernement ;

Vu le décret exécutif n° 90-12 du 1er janvier 1990, modifié et complété, fixant les attributions du ministre de l'agriculture ;

Vu le décret exécutif n° 91-53 du 23 février 1991 relatif aux conditions d'hygiène lors du processus de la mise à la consommation des denrées alimentaires ;

Vu le décret exécutif n° 94-207 du 7 Safar 1415 correspondant au 16 juillet 1994 fixant les attributions du ministre du commerce ;

Vu le décret exécutif n° 94-211 du 9 Safar 1415 correspondant au 18 juillet 1994 fixant les attributions du ministre de la petite et moyenne entreprise ;

Vu le décret exécutif n° 96-66 du 7 Ramadhan 1416 correspondant au 27 janvier 1996 fixant les attributions du ministre de la santé et de la population ;

Vu le décret exécutif n° 96-319 du 15 Joumada El Oula 1417 correspondant au 28 septembre 1996 fixant les attributions du ministre de l'industrie et de la restructuration;

Arrêtent :

Article 1er. — En application de l'article 30 du décret exécutif n° 91-53 du 23 février 1991 susvisé, le présent arrêté détermine les températures et les procédés de conservation par réfrigération, congélation ou surgélation des denrées alimentaires.

Art. 2. — Au sens du présent arrêté, on entend par :

— réfrigération : le procédé de conservation qui consiste à abaisser la température de la denrée alimentaire de manière à ce qu'elle soit voisine de celle de la glace fondante (0°C) et à la maintenir à une température au dessus de 0° c.

La durée de réfrigération est limitée suivant le produit, la température et le type de conditionnement.

— congélation : le procédé de conservation qui transforme l'eau contenue dans une denrée alimentaire en glace, sous l'action du froid. Ce procédé doit permettre d'obtenir une température à coeur comprise, selon le produit, entre -10°C et -18°C après stabilisation thermique.

— surgélation : le procédé de conservation par le froid des denrées alimentaires qui consiste en un abaissement ultra-rapide de la température qui atteint au moins -18°C à coeur, après stabilisation thermique.

Art. 3. — Les procédés de congélation sont notamment :

* la congélation par l'air à une température de -20°C à -50°C;

* la congélation par contact direct avec une surface métallique maintenue froide par circulation de liquide réfrigérant;

* la congélation par contact direct avec un liquide cryogénique dont l'évaporation assure l'action réfrigérante.

Art. 4. — Les températures des denrées alimentaires réfrigérées doivent être en tout point de la denrée alimentaire, constamment inférieures ou égales à celles mentionnées ci-dessous :

DENREES ALIMENTAIRES	TEMPERATURES MAXIMALES
1 — Produits de la mer frais, notamment les poissons, crustacés, mollusques	+ 2°C
2 — Abats	+ 3°C
3 — Viandes découpées de boucherie et viandes conditionnées en unité de vente au consommateur	+ 3°C
4 — Plats cuisinés à l'avance	+ 3°C
5 — Plats froids préparés le jour même, sandwichs et fond de sauce	+ 3°C
6 — Pâtisserie fraîche, crème pâtissière, entremets frais	+ 3°C
7 — Volailles, lapins, gibiers	+ 4°C
8 — Produits de charcuterie non stables, notamment le cachir, le pâté et le merguez	+ 4°C
9 — Ovoproduits	+ 4°C
10 — Œufs en coquilles réfrigérés	+ 6°C
11 — Lait cru, lait pasteurisé	+ 6°C
12 — Produits laitiers frais non stérilisés, notamment le yaourt, le lait fermenté et la crème dessert	+ 6°C
13 — Beurre	+ 6°C
14 — Crème fraîche, fromage frais	+ 6°C
15 — Fromage à pâte molle, fromage à pâte persillée	+ 6°C
16 — Autres fromages	entre + 10°C et +15°C
17 — Viandes en carcasses et en quartiers	+ 7°C
18 — Lait destiné à l'industrie	+ 8°C
19 — Toute semi-conserve exceptée celle à base de produits de la pêche	+ 10°C
20 — Produits de charcuterie stables (produits stabilisés par fumage ou fumaison)	+ 15°C
21 — Semi conserves de produits de la pêche, notamment l'anchois	+ 15°C

Art. 5. — Les températures de congélation et de surgélation des denrées alimentaires doivent être en tout point de la denrée alimentaire, constamment inférieures ou égales à celles indiquées dans le tableau ci-dessous.

DENREES ALIMENTAIRES	TEMPERATURES MINIMALES
1 — Abats	- 12°C
2 — Volailles, lapins	- 12°C
3 — Ovoproduits	- 12°C
4 — Beurres, graisses alimentaires y compris la crème destinée à la beurrerie	- 14°C
5 — Produits de la pêche	- 18°C
6 — Viandes	- 18°C
7 — Plats cuisinés	- 18°C
8 — Toutes denrées préparées avec des produits d'origine animale	- 18°C
9 — Cuisses de grenouilles, escargots	- 18°C
10 — Glaces et crème glacées	- 20°C

Art. 6. — Les denrées alimentaires destinées à la congélation ou à la surgélation doivent être dans un parfait état de fraîcheur, exemptes de germes pathogènes et satisfaire aux conditions bactériologiques fixées par la réglementation en vigueur.

Ces produits doivent être préalablement préparés à la congélation ou à la surgélation.

Les fruits et légumes frais à congeler ou à surgeler doivent atteindre avant la congélation ou la surgélation, un stade de développement ou une maturité qui en permet la consommation.

Art. 7. — Conformément à la réglementation en vigueur, l'équipement d'entreposage, de manutention et de transport des produits soumis à congélation et/ou surgélation doit être conçu pour permettre une manutention rapide et efficace des denrées alimentaires, se prêter à un nettoyage facile et complet et construit de manière à ne pas provoquer la contamination de celles-ci.

Art. 8. — Le transport des denrées alimentaires réfrigérées, congelées ou surgelées s'effectue au moyen d'équipements frigorifiques aptes à maintenir ces denrées à une température égale ou inférieure à celle fixée par le présent arrêté.

Art. 9. — Les denrées réfrigérées, congelées ou surgelées doivent être exposées à la vente dans des meubles de vente frigorifiques conçus à cet effet et équipés d'un thermomètre.

Art. 10. — Le présent arrêté sera publié au *Journal officiel* de la République algérienne démocratique et populaire.

Fait à Alger, le 13 Chaâbane 1420 correspondant au 21 novembre 1999.

Le ministre du commerce

Bakhti BELAIB

Le ministre de l'industrie
et de la restructuration

Abdelmadjid MENASRA

Le ministre de l'agriculture
et de la pêche

Benalia BELHOUADJEB

Le ministre de la santé et de la
population

Yahia GUIDOUM

Le ministre de la petite et moyenne entreprise

Bouguerra SOLTANI